
...darum öfter einen Pudding
von DR. OETKER
Dr. Oetker Pudding schmeckt immer und zu jeder Jahreszeit. Mit frischen oder eingemachten Früchten, mit Obstsaft oder Soße ist er immer ein Genuß und so gesund. Abwechslung wird reichlich geboten, denn 24 verschiedene Sorten geben genügend Möglichkeit, jedem Geschmack gerecht zu werden.
DR. AUGUST OETKER NÄHRMITTELFABRIK GMBH.
BIELEFELD
Zufriedene Mienen
danken es Ihnen

saft, den Zucker und die noch flüssige, lauwarme Gelatine unter das Joghurt rühren und es kalt stellen. Sobald es dicklich ist, die steifgeschlagene Sahne darunter heben und den Krem in eine Glasschale oder portionsweise in Schälchen füllen und am Rand mit Schokoladenstreuseln verzieren.

Bananen-Schokoladenkrem

1 Päckchen Dr. Oetker Gala Schokoladen-Pudding-Pulver, 60 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Zucker, 4 Eßl. Milch zum Anrühren, ½ l Milch, 2 Bananen, ⅛ l süße Sahne, zum Verzieren einige Bananenscheiben.

Das Pudding-Pulver und den Zucker mit den 4 Eßl. Milch anrühren. Das ½ l Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch das angerührte Pudding-Pulver rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Unter den erkalteten, dicklichen Pudding die in Scheiben geschnittenen Bananen und die steifgeschlagene Sahne heben. Den Krem in eine Schale füllen und mit etwas zurückgelassener Sahne und Bananenscheiben verzieren.



Wichtige Winke!

Wie angenehm schmeckt ein mit Zitrone gewürztes Gebäck! Nimmt man dafür den **ausgepreßten Zitronensaft oder** die **abgeriebene Zitronenschale?**

Der Saft hat einen angenehmen, sauren Geschmack, aber nur ein schwaches Aroma.

In der Schale der Zitrone befindet sich dagegen das ätherische Zitronenöl, das wegen seines herzhaften Aromas ein beliebtes Würzmittel für Kuchenteige ist. Für diesen Zweck ist Zitronensaft ungeeignet. Er erteilt dem Gebäck nur einen sauren Geschmack, der auch durch Zugabe von Essig erzielt werden könnte. Die Säure des Zitronensaftes wirkt sich zudem auf die Beschaffenheit von Backpulverteigen schädlich aus, weil die Triebkraft des Backpulvers zu schnell ausgelöst wird und dadurch zum Teil verlorengehen kann. Die beste Wirkung erzielt das „Backin" in normal zusammengesetzten Teigen, in denen sich die Triebkraft langsam und zügig, zu einem großen Teil erst in der Backofenhitze, entwickelt.

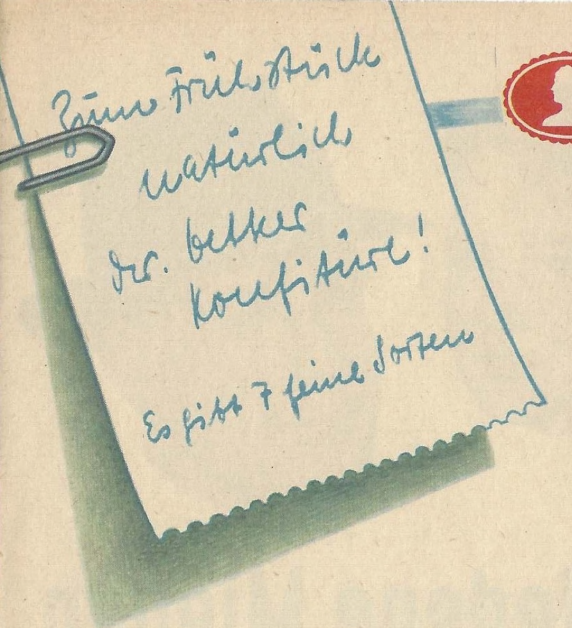
Nehmen Sie deswegen als Würzmittel für Teige niemals Zitronensaft, sondern nur die **abgeriebene Schale** oder verwenden Sie **Dr. Oetker Backöl Zitrone,** in dem das natürliche, aus Zitronenschalen gepreßte Öl enthalten ist.

Backpulverteige wie Rühr- und Knetteige können über Nacht aufbewahrt werden, jedoch nur dann, wenn sie kühl stehen. Bei Rührteigen ist außerdem wichtig, daß sie nicht in der Rührschüssel stehenbleiben, sondern sofort nach der Fertigstellung in die Backform gegeben werden. Kommt jedoch Eierschnee an den Teig (z. B. bei Biskuit), muß er sofort gebacken werden. Durch längeres Stehen wird der Eierschnee flüssig und kann nicht mehr zur Lockerung des Teiges beitragen.

... darum öfter einen Pudding von DR. OETKER

Dr. Oetker Pudding schmeckt immer und zu jeder Jahreszeit. Mit frischen oder eingemachten Früchten, mit Obstsaft oder Soße ist er immer ein Genuß und so gesund. Abwechslung wird reichlich geboten, denn 24 verschiedene Sorten geben genügend Möglichkeit, jedem Geschmack gerecht zu werden.

DR. AUGUST OETKER NÄHRMITTELFABRIK GMBH.
BIELEFELD



Ja, es fängt schon mit dem Frühstück an. Hat es allen geschmeckt, dann ist die gute Laune für den ganzen Tag gesichert.

Ein Dr. Oetker Pudding ist zu jeder Tageszeit willkommen, Als Schulfrühstück für den Jüngsten, als Krönung des Mittagessens oder auch als wohlschmeckendes, den Magen nicht belastendes Abendessen ist ein Dr. Oetker Pudding nahrhaft, leicht verdaulich und gut bekömmlich.

Zufriedene Mienen danken es Ihnen, liebe Hausfrau, wenn Sie so den Geschmack der ganzen Familie getroffen haben, und Sie selbst freuen sich, daß es Ihnen so gut und vor allem so preiswert gelungen ist.

Neue Dr. Oetker Rezepte werden daher von Ihnen stets begrüßt werden. Hier finden Sie einige, für alle Gelegenheiten und für jede Jahreszeit passend, für Süßspeisen, Gebäck und auch für das Mittagessen. Bitte, versuchen Sie selbst.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Obstsalatgelee

1 mittelgroßer Apfel, 1 mittelgroße Apfelsine, 1 Banane, 1 gut gehäufter Eßl. Zucker, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Zitrone-Geschmack, $^1/_4$ l Wasser, 100 g (4 gut gehäufte Eßl.) Zucker, $^1/_4$ l Weißwein, zum Verzieren evtl. 6 Kirschen.

Das geschälte Obst in Stücke oder feine Scheiben schneiden, mit dem Zucker und dem Kirschwasser vermischen und in 6 Schälchen verteilen. Die Götterspeise nach Vorschrift, aber nur mit $^1/_4$ l Wasser, herstellen und erkalten lassen. Zur erkalteten, noch flüssigen Götterspeise den Wein geben, über das Obst gießen und nach Belieben in jedes Schälchen in die Mitte eine Kirsche legen. Das Fruchtgelee mehrere Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen, bis es fest ist.

Beigabe: Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack, oder Schlagsahne.



Gala-Sahnetorte

Teig: 2 Eier, 2–3 Eßl. warmes Wasser, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 75 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin", 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin".

Füllung: 2 schwach gehäufte Teel. Dr. Oetker „Regina"-Gelatine gemahlen, weiß, 1 Eßl. kaltes Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Gala Schokoladen-Pudding-Pulver, 75 g Zucker, $^1/_8$ l kalte Milch zum Anrühren, $^1/_4$ l Milch, $^1/_2$ l süße Sahne.

Für den Rand: In Scheiben geschnittene, gebräunte, abgezogene Mandeln.

Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach $^2/_3$ des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Schnee auf den Eigelbkrem geben. Darüber das mit „Gustin" und „Backin" gemischte Mehl sieben. Alles vorsichtig unter den Eigelbkrem ziehen (nicht rühren!). Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen und sofort backen.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Reglerbackofen: Gas 3–4, Strom 175–195.

Den Boden am besten am nächsten Tag verwenden und die Füllung erst dann herstellen.

Für die Füllung die Gelatine mit dem kalten Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Inzwischen das Pudding-Pulver und den Zucker mit dem $^1/_8$ l Milch anrühren. Das $^1/_4$ l Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Dann die gequollene Gelatine dazugeben und rühren, bis sich alles gelöst hat. Den Pudding kalt stellen und ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Unter den kalten, noch nicht ganz festgewordenen Pudding die steifgeschlagene Sahne heben.

Den Tortenboden einmal durchschneiden, den untersten Boden mit gut der Hälfte der Füllung bestreichen. Den anderen Boden in 12 gleichmäßige Stücke schneiden, diese auf den mit der Füllung bestrichenen Boden legen und die obere Seite und den Rand der Torte mit etwas Schokoladen-Sahne bestreichen. Den Rand der Torte mit den in Scheiben geschnittenen Mandeln bestreuen. Den Rest der Schokoladen-Sahne auf die Torte spritzen.



Salzige Torte

Teig: 100 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin", 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin", $^1/_2$ gestrichener Teel. Salz, 1 Ei, 100 g Butter oder Margarine.

Belag: 375 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 1 eingeweichtes, gut ausgedrücktes, altes Brötchen, 1 Ei, 1 Zwiebel, etwas Salz, etwas Pfeffer.

1 Teel. Tomatenmark, 10 g (1 gestrichener Eßl.) Dr. Oetker „Gustin", 1 Ei, etwas Salz, etwas Curry, 4 Eßl. Büchsenmilch, mit Milch auf $^1/_8$ l aufgefüllt, 1 Eßl. gehackter Schnittlauch oder Petersilie, 100 g geriebener Emmentaler oder Schweizer Käse.

Füllung: 2 schwach gehäufte Teel. Dr. Oetker „Regina"-Gelatine gemahlen, weiß, 1 Eßl. kaltes Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Gala Schokoladen-Pudding-Pulver, 75 g Zucker, $^1/_8$ l kalte Milch zum Anrühren, $^1/_4$ l Milch, $^1/_2$ l süße Sahne.

Für den Rand: In Scheiben geschnittene, gebräunte, abgezogene Mandeln.

Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach $^2/_3$ des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Schnee auf den Eigelbkrem geben. Darüber das mit „Gustin" und „Backin" gemischte Mehl sieben. Alles vorsichtig unter den Eigelbkrem ziehen (nicht rühren!). Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen und sofort backen.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Reglerbackofen: Gas 3–4, Strom 175–195.

Den Boden am besten am nächsten Tag verwenden und die Füllung erst dann herstellen.

Für die Füllung die Gelatine mit dem kalten Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Inzwischen das Pudding-Pulver und den Zucker mit dem $^1/_8$ l Milch anrühren. Das $^1/_4$ l Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Dann die gequollene Gelatine dazugeben und rühren, bis sich alles gelöst hat. Den Pudding kalt stellen und ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Unter den kalten, noch nicht ganz festgewordenen Pudding die steifgeschlagene Sahne heben.

Den Tortenboden einmal durchschneiden, den untersten Boden mit gut der Hälfte der Füllung bestreichen. Den anderen Boden in 12 gleichmäßige Stücke schneiden, diese auf den mit der Füllung bestrichenen Boden legen und die obere Seite und den Rand der Torte mit etwas Schokoladen-Sahne bestreichen. Den Rand der Torte mit den in Scheiben geschnittenen Mandeln bestreuen. Den Rest der Schokoladen-Sahne auf die Torte spritzen.



Salzige Torte

Teig: 100 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin", 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin", $^1/_2$ gestrichener Teel. Salz, 1 Ei, 100 g Butter oder Margarine.

Belag: 375 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 1 eingeweichtes, gut ausgedrücktes, altes Brötchen, 1 Ei, 1 Zwiebel, etwas Salz, etwas Pfeffer.

1 Teel. Tomatenmark, 10 g (1 gestrichener Eßl.) Dr. Oetker „Gustin", 1 Ei, etwas Salz, etwas Curry, 4 Eßl. Büchsenmilch, mit Milch auf $^1/_8$ l aufgefüllt, 1 Eßl. gehackter Schnittlauch oder Petersilie, 100 g geriebener Emmentaler oder Schweizer Käse.

Mehl, „Gustin" und „Backin" mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, das Salz und das Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. $^2/_3$ des Teiges auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, den Rest zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag unter das Fleisch das ausgepreßte Brötchen, das Ei und die feingehackte Zwiebel geben und es mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und darauf das Tomatenmark streichen.

Das „Gustin", das Ei, das Salz, etwas Curry und 5 Eßl. von der Milch miteinander verquirlen, nach und nach den Rest der Milch, die gehackten Kräuter und den geriebenen Käse hinzugeben. Diese Masse auf das Gehackte gießen und glattstreichen. Danach den Teigrand vorsichtig auf die Füllung schlagen.

Backzeit: 35–40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Reglerbackofen: Gas 3–4, Strom 175–195.

Die Torte schmeckt am besten warm.

Mokka-Pudding

1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Sahne- oder Vanille-Geschmack, 75 g (3 gut gehäufte Eßl.) Zucker, 1 Ei, 6 Eßl. Milch oder Wasser zum Verquirlen, $^1/_2$ l Milch, 1 gut gehäufter Teel. Nescafe.

Pudding-Pulver, Zucker und Eigelb mit den 6 Eßl. Flüssigkeit verquirlen. Das $^1/_2$ l Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das verquirlte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Unter den heißen Pudding den Nescafe rühren und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß heben. Den Pudding in eine Glasschale füllen.

Beigabe: Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack.

Butterkrem mit Dr. Oetker Puddingkrem-Pulver „Ohne Kochen"

$^3/_8$ l zimmerwarme Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingkrem-Pulver „Ohne Kochen" Vanille-Geschmack, 100 g Zucker, 200 g Butter oder Margarine, 25 g kochend heißes Kokosfett.

Die $^3/_8$ l Milch in eine große Porzellanschüssel gießen. Das Puddingkrem-Pulver auf einmal auf die Milch schütten und sofort mit einem Schneebesen $^1/_2$ Minute schnell durchrühren. Den Zucker dazugeben und kurz darunter schlagen.

Das Fett schaumig rühren und eßlöffelweise den Puddingkrem dazugeben. Zum Schluß das kochend heiße Kokosfett unter den Butterkrem rühren.

Joghurt-Sahnekrem

2 gut gehäufte Teel. Dr. Oetker „Regina"-Gelatine gemahlen, weiß, 3 Eßl. kaltes Wasser, 1 Fläschchen Joghurt ($^2/_{10}$ l), $^1/_8$ l Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, Saft einer Zitrone, 75 g (3 gut gehäufte Eßl.) Zucker, $^1/_8$ l süße Sahne, einige Schokoladenstreusel.

Die Gelatine mit dem kalten Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Sie dann unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und beiseite stellen.

Die Milch, den Vanillin-Zucker, den Zitronen-

